



OONA 
CAVIAR

AUS DEN SCHWEIZER ALPEN

DAS TROPENHAUS FRUTIGEN – DAS GRÜNE WUNDER IN DEN ALPEN

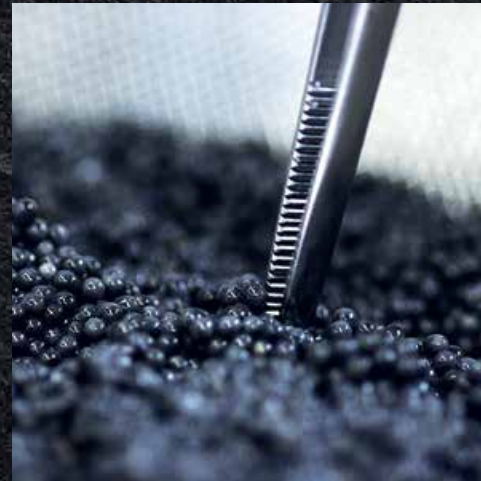
Am Fuss der Berner Hochalpen liegt ein tropisches Paradies: Das Tropenhaus Frutigen. Das Tropenhaus Frutigen nimmt im Alpenraum die führende Rolle in der Nutzung und Umsetzung erneuerbarer Energien ein. Es bietet eine aussergewöhnliche Erlebniswelt zwischen der Kombination von Fischzucht, erster Schweizer Kaviarproduktion gepaart mit einem Tropengarten und aussergewöhnlichem Ambiente in der Tropenhaus Gastronomie.



KAVIARVERARBEITUNG – FEINSTES HANDWERK



Der Fokus der Kaviarqualität liegt bewusst auf Frische. Ziel ist es, ehrlichen, authentischen und möglichst kurz gelagerten Kaviar herzustellen; ohne jegliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Als einer der wenigen Kaviarproduzenten, die auf den Zusatzstoff Borax verzichten, produzieren wir Kaviar mit filigraner Haut, angenehm zarter Konsistenz und feinem Schmelz. Nur so kann sich sein nussiges Aroma und der leise Hauch von jungem Grün bestens entfalten. Oona Kaviar ist nur mit reinem Salz veredelt, denn Nachhaltigkeit, Reinheit und die Hervorhebung feinsten Geschmacksnuancen stehen im Vordergrund. Oona Kaviar zeichnet sich durch seinen unverkennbaren Charakter aus.



GENUSS DES KAVIARS



Frischer Kaviar kann original verschlossen und gekühlt bei maximal +2°C bis zu 2 Monaten aufbewahrt werden (individuelle Angabe auf der Dose). Den Kaviar ca. 10 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen – so entfaltet er seinen wahren Geschmack. Nach dem Öffnen sollte der Kaviar dann umgehend verzehrt werden.

Um die Delikatesse würdig zu servieren sind Löffel aus Horn oder Perlmutter empfohlen. Diese Materialien verfälschen das einzigartige Aroma des Kaviars nicht.

Serviert werden die Perlen beispielsweise pur, nur mit einem Glas Champagner oder Vodka, traditionell mit Toast und Butter oder Blinis. Ebenfalls sehr empfehlenswert ist die Kombination mit einer kleinen gekochten Kartoffel und Honig-Chilirahm.



KAVIAR AUS DEN SCHWEIZER ALPEN – DIE RICHTIGE SÉLECTION FÜR SIE

Der Kaviar besticht mit seinem reinen und unverfälschten Geschmack. Hervorgerufen durch das klare Bergwasser und der Zugabe von hochwertigem Salz; ohne Konservierungsstoffe oder Zusätze.

N° 101 – limité

Diese handverlesene Selektion bedeutet eine Korngrösse von mindestens 2.6mm, intensiver Geschmack, zarte Haut und höchste Qualität. Von der Gesamtproduktion kann nur 3-5% gewonnen werden und ist auf Vorbestellung erhältlich.

N° 102 – jeune

Diese Qualität ist Frische pur, als einziger Kaviarproduzent der Schweiz kann das Tropenhaus Frutigen den Versand innert weniger Stunden nach der Entnahme gewährleisten. Der minimalst gesalzene Rogen ist nur auf Vorbestellung erhältlich.

N° 103 – traditionnel

Hier kommt die Reinheit dieses Kaviars besonders zur Geltung. Mit einem Salzanteil von maximal 3.5% entwickelt er sein nussiges, charaktervolles Aroma bestens. Diesen Kaviar zeichnen die homogene Farbgebung und das runde Korn aus. Unser Bestseller ist innerhalb 24h erhältlich.

Oona Caviar Millésime

Ein intensiver Geschmack und eine glänzende schwarze Farbe kennzeichnen diesen Kaviar. Nach einigen Monaten der Reifung entfaltet sich der volle Geschmack, bis er schliesslich im Glas pasteurisiert wird. Dieser Kaviar eignet sich bestens in Kombination von Gerichten, zum Beispiel zur Abrundung eines Kalbstatar. Durch die Pasteurisation ist er länger haltbar und hat ein knackigeres Korn.



WERTE

Swissness

Die regionale Verankerung und Schweizer Werte sind ein Grundpfeiler unseres Erfolgs und entscheidende Qualitätsfaktoren. Die Kombination von Stör, Kaviar, eigenen Früchten und regionalen Produkten führen zu köstlichen Geschmackserlebnissen.

Authentizität

Authentizität bedeutet für uns ehrliche, qualitativ hochwertige Produkte, transparentes Handeln und Kommunizieren.

Nachhaltigkeit

Neben der Nutzung des warmen Wassers und der Integration in den beispielhaften Ökokreislauf nehmen wir die Verantwortung für die Umwelt und die Einhaltung ethischer Grundsätze ernst.

Genuss

Feinste Zutaten gepaart mit bestem Handwerk führen zu einem reinen und qualitativ hochstehenden Geschmackserlebnis. Sei es beim Oona Kaviar oder bei den Störfleischprodukten. Die Faszination für den Stör und seine Produkte ist spürbar.



GENUSS VOR ORT



Speisen unter Bananenstauden und Papayabäumen! Das Restaurant Tropengarten besticht nicht nur durch das besondere Ambiente, sondern auch die Küche – eine Küche, die auf kürzestem Weg in die Tropen entführt. Wir kreieren und servieren hier Raffiniertes aus eigener Produktion sowie regionale Spezialitäten mit tropischem Touch.





SHOP

Sie können unseren Kaviar sowie alle Fischprodukte jederzeit online unter www.oona-caviar.ch/de/shop bestellen, direkt vor Ort im Tropenhaus Shop beziehen oder rufen Sie einfach an. Wir senden Ihnen den Kaviar gekühlt via Nachtexpress innert 24 Stunden zu.

Oona Caviar Sales Office
Telefon +41 33 672 11 47
sales@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.ch



Tropenhaus Frutigen • CH-3714 Frutigen
Tel.: +41 33 672 11 47 • sales@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.ch